



PIZZA AMERICANA

de la Maison



Prép.
5 m



Cuisson
20 m



Portions
2

PREPARAZIONE

UNO Ouvrez une bouteille de vin et servez-vous un verre!

DUE Préchauffez le four à 400° F. Tapissez une plaque de cuisson de la feuille de papier sulfurisé fournie.

TRE Saupoudrez un peu de farine sur le comptoir. Roulez chacune des boules de pâte dans la farine.

QUATTRO Prenez la pâte dans vos mains et étirez-la. La pâte va se réchauffer et s'étirer de mieux en mieux. Saupoudrez-la de nouveau de farine et étirez-la avec un rouleau à pâte pour en faire un ovale d'environ 20 cm x 40 cm.

CINQUE Déposez les pâtes sur la plaque de cuisson et répartissez uniformément la sauce tomate basilic sur la pizza.

SEI Ajoutez tour à tour les tranches de pepperoni, le fromage, les poivrons, les champignons, puis terminez avec les cubes de pepperoni.

SETTE Faites cuire au centre du four pendant 20 minutes (le temps de cuisson peut varier en fonction du type de four utilisé).

OTTO Tartinez les tranches de pain et grillez environ 1 minute de chaque côté, au four à gril, sur le BBQ ou à la poêle jusqu'à ce que le pain soit doré.

NOVE Dégustez!



Truc pour rouler votre pâte

Si vous n'avez pas de rouleau à pâte, vous pouvez utiliser la bouteille de vin enrobée d'une pellicule de plastique.

INGREDIENTI

Boule de pâte (2)

Sauce tomate basilic

Tranches de pepperoni

Poivrons verts

Champignons

Fromage mozzarella

Pepperoni en cubes

ACCOMPAGNAMENTI

Bouteille de vin

Tranches de pain à griller

Tartinade à l'ail



CUCINARE CON PACINI



NOTA BENE - Ce délice doit être consommé dans les 24 heures.